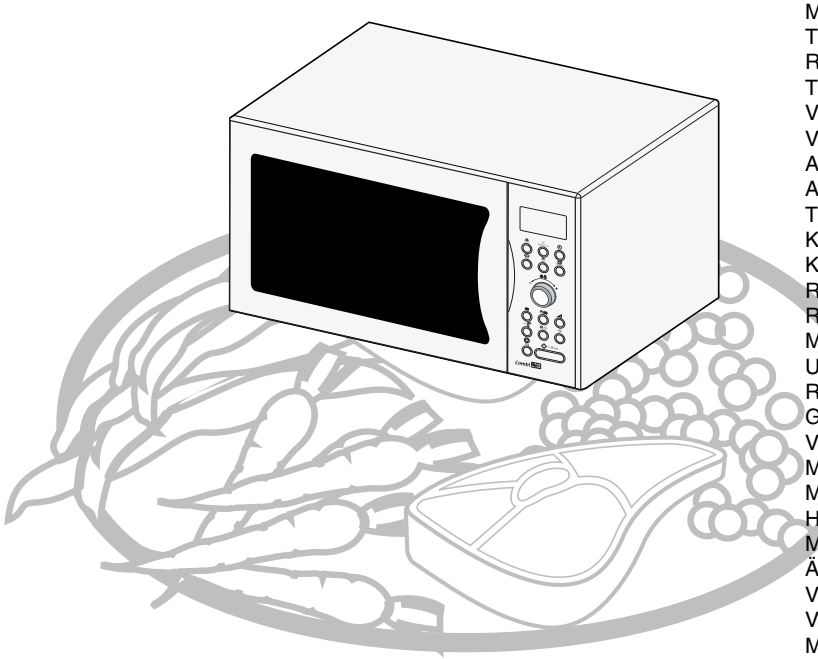
SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

Käyttöohje ja valmistusopas

CE1071C / CE1071AC/ CE1071ATC

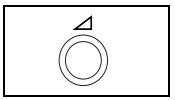


Pikaopas 2
Höyrypuhdistuksen käyttäminen (CE1071AC / CE1071ATC)..... 2
Käyttöpaneeli..... 3
Mikroaaltouunin osat 4
Varusteet 4
Ohjekirjan käyttäminen..... 5
Turvaohjeet..... 5
Mikroaaltouunin sijoitus 6
Kellonajan asettaminen 7
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen 7
Mikroaaltouunin toiminta 7
Toimenpiteet ongelmatilanteissa..... 8
Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys 8
Tehot ja aikavaihtelut 9
Valmistuksen keskeyttäminen 9
Valmistusajan muuttaminen 9
Automaattisen valmistustoiminnon käyttäminen 10
Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttäminen 11
Tehosulatustoiminnon käyttäminen..... 12
Kahvio-toiminnon käyttäminen 13
Kahvio-toiminnon asetukset 13
Ruskistuslautasen käyttäminen (CE1071ATC) 14
Ruskistuslautasen asetukset (CE1071ATC) 15
Monivaiheinen valmistus 16
Uunin nopea esilämmitys 16
Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla 17
Grillaus 17
Varusteiden valinta 18
Mikroaaltojen ja grillin yhteiskäyttö..... 18
Mikroaaltojen ja kiertoilman yhteiskäyttö..... 19
Hajunpoistotoiminnon käyttö (CE1071C) 20
Mikroaaltouunin turvalukitus..... 20
Äänimerkin mykistäminen..... 20
Valmistusastiaopas..... 21
Valmistusopas 22
Mikroaaltouunin puhdistaminen..... 30
Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen..... 31
Tekniset tiedot 31

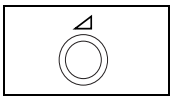
FI

Pikaopas

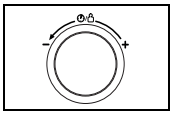
Haluan laittaa ruokaa



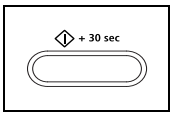
1. Laita ruoka uuniin.
Paina **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä.



2. Paina **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä, kunnes haluttu teho näkyy näytöllä.

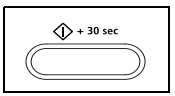


3. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä** tarpeen mukaan.



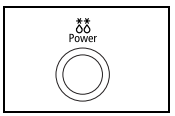
4. Paina **käynnistä** (◈) -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa.
- Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Haluan lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia

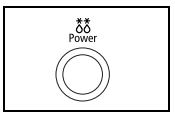


Jätä ruoka uuniin.
Paina **+30sec**-näppäintä kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia varten.

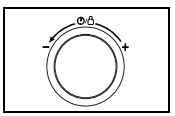
Haluan sulattaa ruokaa



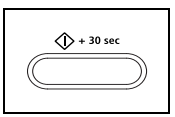
1. Aseta pakastettu ruoka uuniin.
Paina **tehosulatus** (Power) -näppäintä.



2. Valitse ruoan luokka painamalla **tehosulatus** (Power) -näppäintä, kunnes haluttu ruoan luokka on valittu.



3. Valitse paino kääntämällä **säädintä** tarpeen mukaan.

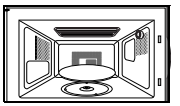


4. Paina **käynnistä** (◈) -näppäintä.
Tulos: Sulatus alkaa.
- Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

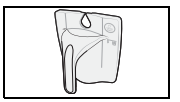
Höyrypuhdistuksen käyttäminen (CE1071AC / CE1071ATC)

Höyrypuhdistusjärjestelmän tuottama höyry kastelee uunin sisäpinnan. Uunin sisäpinta on helppo puhdistaa höyrypuhdistustoiminnon jälkeen.

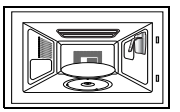
- Käytä tätä toimintoa vain kun uuni on viilentynyt kokonaan (huoneenlämpöiseksi).
- Käytä vain tavallista hanavettä, ei tislattua vettä.
- Hajunpoistotoimintoa suositellaan suoritettavaksi höyrypuhdistuksen jälkeen.
- Jos uunin luukku aukeaa tämän toiminnon aikana, näytölle tulee “E-47”. (Uunissa oleva vesi on erittäin kuumaa höyrypuhdistustoiminnon ansiosta.)



1. Avaa uunin luukku.

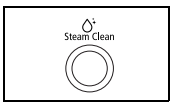


2. Täytä vesikulho vedellä merkkiviivaan asti.
(Viiva on noin 30 ml:n kohdalla.)

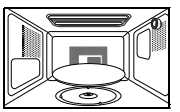


3. Aseta vesikulho uunin oikealle puolelle.

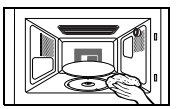
4. Sulje uunin luukku.



5. Paina **höyrypuhdistus** (Steam Clean) -näppäintä.
(Lamppu toimii höyrypuhdistuksen aikana.)



6. Avaa uunin luukku.



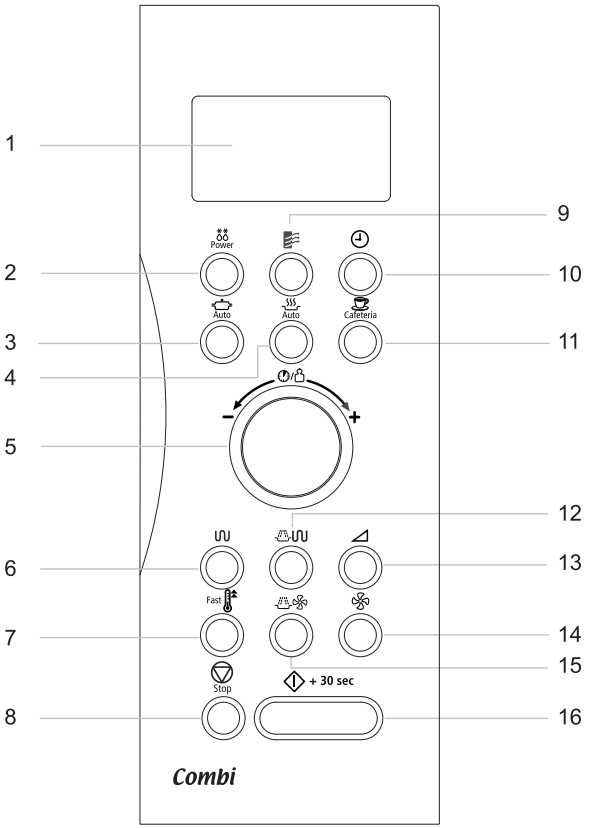
7. Puhdista uunin sisäosa kuivalla astiapyyhkeellä.
Irrota uunilautanen ja ritilä käyttämällä talouspaperia.

Varoitus:

- vain vesikulhoa voidaan käyttää “**höyrypuhdistus**” -tilassa.
- Poista vesikulho valmistettaessa kiinteää ruokaa, sillä muussa tapauksessa kulho vaurioituu ja aiheuttaa tulipalon mikroaaltouunissa.

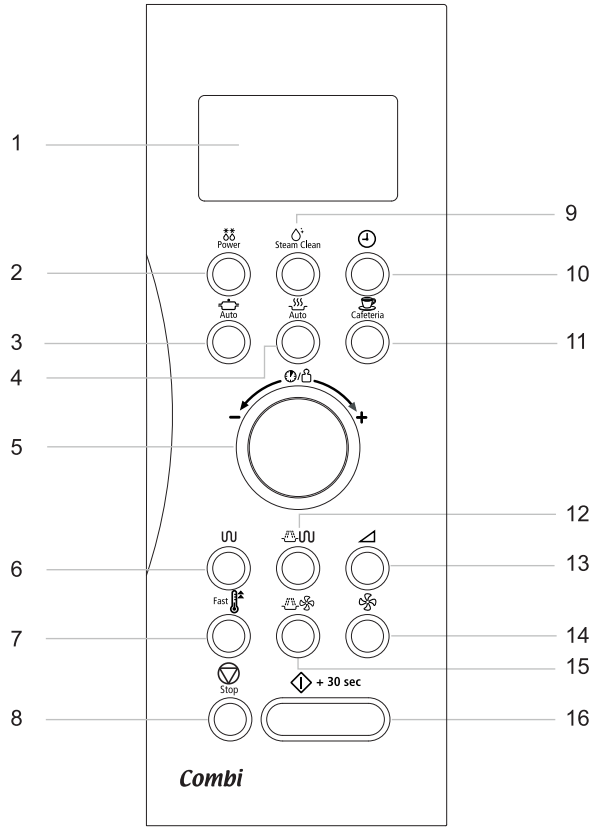
Käyttöpaneeli

Malli:CE1071C



1. NÄYTTÖ
2. TEHOSULATUSTOIMINNON NÄPPÄIN
3. AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON NÄPPÄIN
4. AUTOMAATTISEN UUDELLEENLÄMMITYKSEN NÄPPÄIN
5. SÄÄDIN (valmistusaika, paino ja annoskoko)
6. GRILL (GRILLI) -NÄPPÄIN
7. AUTOMAATTISEN NOPEA ESILÄMMITYKSEN NÄPPÄIN
8. STOP / CANCEL (PYSÄYTYS- JA PERUUTUSNÄPPÄIN)
9. HAJUNPOISTON NÄPPÄIN
10. KELLOASETUSTEN NÄPPÄIN
11. KAHVIO-TOIMINNON NÄPPÄIN
12. MICROWAVE + GRILL (MIKROAALTO + GRILLI) -NÄPPÄIN
13. MICROWAVE (MIKROAALTOUUNI) -NÄPPÄIN
14. CONVECTION (KIERTOILMA) -NÄPPÄIN
15. MICROWAVE + CONVECTION (MIKROAALTO + KIERTOILMA) -NÄPPÄIN
16. START (KÄYNNISTYS) / +30S -NÄPPÄIN

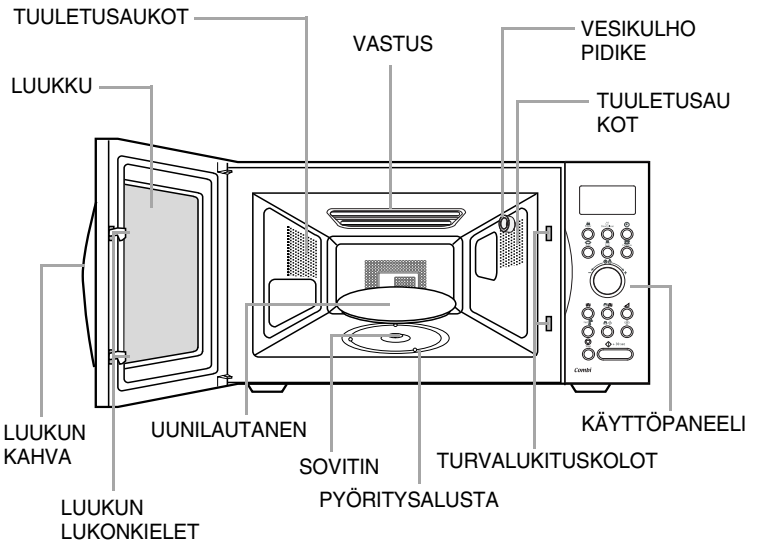
Malli: CE1071AC / CE1071ATC



1. NÄYTTÖ
2. TEHOSULATUSTOIMINNON NÄPPÄIN
3. AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON NÄPPÄIN
4. AUTOMAATTISEN UUDELLEENLÄMMITYKSEN NÄPPÄIN
5. SÄÄDIN (valmistusaika, paino ja annoskoko)
6. GRILL (GRILLI) -NÄPPÄIN
7. AUTOMAATTISEN NOPEA ESILÄMMITYKSEN NÄPPÄIN
8. STOP / CANCEL (PYSÄYTYS- JA PERUUTUSNÄPPÄIN)
9. STEAM CLEAN (HÖYRYPUHDISTUS) -NÄPPÄIN
10. KELLOASETUSTEN NÄPPÄIN
11. KAHVIO-TOIMINNON NÄPPÄIN
12. MICROWAVE + GRILL (MIKROAALTO + GRILLI) -NÄPPÄIN
13. MICROWAVE (MIKROAALTOUUNI) -NÄPPÄIN
14. CONVECTION (KIERTOILMA) -NÄPPÄIN
15. MICROWAVE + CONVECTION (MIKROAALTO + KIERTOILMA) -NÄPPÄIN
16. START (KÄYNNISTYS) / +30S -

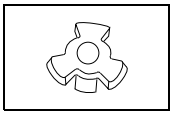
FI

Uuni

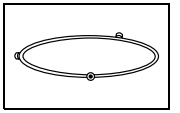


Varusteet

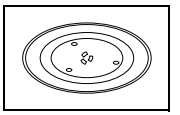
Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä varusteita, joita voidaan käyttää eri tavoin.



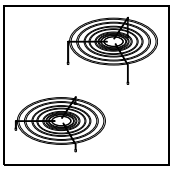
1. **Sovitin**, joka kiinnitetään uunin pohjassa olevan moottorin akseliin.
   Tarkoitus: Sovitin pyörittää uunilautasta.



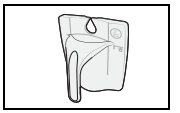
2. **Pyöritysalusta**, joka sijoitetaan uunin keskelle.
   Tarkoitus: Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



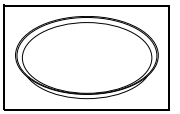
3. **uunilautanen**, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.
   Tarkoitus: Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.



4. **Metalliritilät** (korkea ritilä, matala ritilä), jotka sijoitetaan uunilautaselle.
   Tarkoitus: Metalliritilöiden avulla voidaan valmistaa ruokaa kahdessa astiassa samanaikaisesti. Pieni astia voidaan asettaa uunilautaselle ja toinen astia ritilälle. **Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa, kiertoilmatoiminnolla ja yhdistelmätilassa**.



5. **Puhdista vesikulho,** joka asetetaan uunin oikealle puolelle. (vain CE1071AC / CE1071ATC)
   Tarkoitus: Vesikulhoa voidaan käyttää puhdistuksessa.



6. **Ruskistuslautanen**, joka asetetaan uunilautaselle. (vain CE1071ATC)
   Tarkoitus: Ruskistuslautasta käytetään ruoan ruskistukseen mikroaaltouuni- tai yhdistelmätilassa sekä voi- ja pitsataikinan pitämiseksi rapeana.

Ohjekirjan käyttäminen

Kiitos kun olet hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Ohjekirja sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- ***Turvaohjeet***
- ***Varusteet ja valmistusastiat***
- ***Hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä.***

Kannen sisäpuolella on pikaopas, jossa selitetään kolme ruoanvalmistuksen perustoimintoa:

- ***Ruoanvalmistus (mikroaaltouunitila)***
- ***Sulatus***
- ***Valmistusajan lisääminen 30 sekunnilla, jos ruoka ei ole valmis tai sitä on lämmitettävä lisää.***

Ohjekirjan loppuosasta löydät kuvia mikroaaltouunista ja erityisesti sen käyttöpaneelista, joiden avulla löydät näppäimet helpommin.
Vaiheittaisten toimintaohjeiden kuvien yhteydessä käytetään kahta symbolia:

Tärkeää **Huomautuksia**

VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

(a) Älä koskaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta sen turvalukitusta (oven lukonkieliä) tai työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) Älä milloinkaan laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin tai anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi oven ja oven tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:
(1) luukku (vääntynyt)
(2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja
(3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Turvaohjeet

FI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA
LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Noudata seuraavia turvaohjeita ennen ruoan tai nesteiden valmistusta mikroaaltouunissa.

- Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.
  ÄLÄ käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita, haarukoita jne.
  Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.
  Syy: Mahdollinen sähkökaari tai kipinöinti saattaa vaurioittaa uunia.
- Pidä uunia silmällä kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa siltä varalta, että astia syttyy palamaan.
  Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.
- Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan. Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.
- Jos huomaat savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: Anna ruoan tai juoman **AINA** seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan.
  Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen.
  Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:
  * Kasta poltettu alue kylmään veteen ainakin kymmeneksi minuutiksi.
  * Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
  * Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.
- **ÄLÄ KOSKAAN** täytä astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös räjähtää ylikuumetessaan.
  ÄLÄ KOSKAAN lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.
- Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.
- Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita, kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei pidä lämmittää mikroaaltouunissa.
- Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua. Tämä saattaa heikentää laitteen tehoa ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.
- **ÄLÄ** peitä laitteen tuuletusaukkoja liinoilla tai paperilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinat tai paperin palamaan.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. Uuni saattaa ylikuumeta ja kytkeä itsensä automaattisesti pois päältä. Laitetta voidaan käyttää uudestaan sen jäähdyttyä ensin riittävästi.
- Käytä **AINA** pannulappuja ruokaa uunista ottaessasi välttääksesi palovammoja.

Turvaohjeet (jatkoa)

- **ÄLÄ** kosketa lämpövastuksia tai uunin sisäseinämiä ennen kuin uuni on jäähtynyt.
- Älä kasta virtajohtoa veteen tai kytke sitä märkänä ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.
  Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.
- Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessa.

Syy: Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa sinut.

- Uunin käytön aikana saattaa kuulua naksuvia ääniä (etenkin sulatuksen aikana).

Syy: Äänet ovat täysin normaaleja ja johtuvat sähköisistä tehonvaihteluista.

- **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Virta sammutetaan automaattisesti turvallisuussyistä. Laitetta voidaan käyttää tavalliseen tapaan sen seistyä yli 30 minuutin ajan.
  Pidä uunissa aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaallot itseensä, mikäli uuni käynnistetään vahingossa tyhjänä.
- Mikroaaltouunia ei pidä asettaa kaapistoon.

TÄRKEÄÄ

- **ÄLÄ KOSKAAN** anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä heitä käytössä olevan mikroaaltouunin lähelle ilman valvontaa. Lapsia kiinnostavia esineitä ei tule säilyttää tai pitää piilossa välittömästi uunin yläpuolella olevassa paikassa.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.
- Uuninluukkua **EI SAA** puhdistaa voimakkailla aineilla tai terävillä metallilastoilla; ne voivat naarmuttaa lasipintoja, mikä voi johtaa lasin rikkoontumiseen.

VAROITUS:
Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS:
Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, jotka sisältävät mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen poistamisen, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS:
Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

VAROITUS:
Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

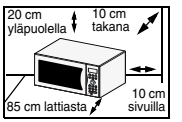
VAROITUS:
Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

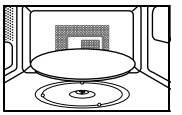
VAROITUS:
Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai korkeapainepesurilla.

Mikroaaltouunin sijoitus

Aseta uuni tasaiselle alustalle noin 85 cm lattiatason yläpuolelle. Alustan on oltava tarpeeksi vahva, jotta se kestää uunin painon.





1. Kun asetat uunin paikalleen, huolehdi sen riittävästä tuuletuksesta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sen sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä.
   Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen.
   Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti.
3. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

☛ Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
Turvallisuutesi vuoksi virtajohto tulee kytkeä kolminapaiseen, 230 voltin ja 50 hertsin vaihtovirtajännitteellä varustettuun maadoitettuun pistorasiaan. Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, se on korvattava erikoisjohdolla.

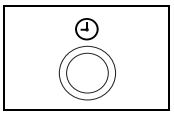
☛ Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähkötekniset tiedot on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla ennen laitteen käyttöä ensimmäistä kertaa.

Kellonajan asettaminen

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Aika voidaan näyttää 12 tai 24 tunnin muodossa. Kellonaika on asetettava

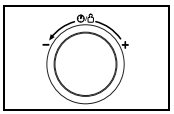
- ***mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä***
- ***sähkökatkoksen jälkeen.***

✉ Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.

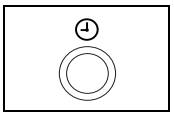


1. **Ajan näyttäminen** — **Paina sitten Kello-näppäintä...**

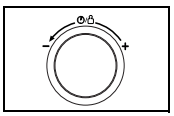
12 tunnin muodossa	kerran
24 tunnin muodossa	kaksi kertaa



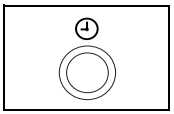
2. Aseta tunnit kääntämällä **säädintä**.



3. Paina **Kello**-näppäintä.



4. Aseta minuutit kääntämällä **säädintä**.



5. Kun oikea aika on esillä, käynnistä kello painamalla **Kello**-näppäintä.

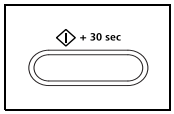
Tulos: Kellonaika näkyy aina kun et käytä mikroaaltouunia.

Uunin oikean toiminnan tarkastaminen

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten uunin oikean toiminnan voi tarkastaa helposti. Jos olet epävarma uunin toiminnasta, katso seuraavalla sivulla oleva kappale "Toimenpiteet ongelmatilanteissa".

✉ Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin maksimitehoa (100 % -900 W) käytetään.

Avaa uunin luukku vetämällä luukun oikealla puolella olevasta kahvasta. Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.



Paina **käynnistä** (◇) -näppäintä ja aseta ajaksi 4-5 minuuttia painamalla **käynnistä** (◇) -näppäintä tarvittavan monta kertaa.

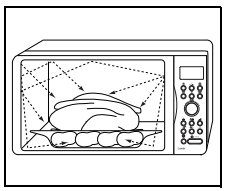
Tulos: Uuni lämmittää vettä 4 -5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.

Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaallot ovat suurtaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja. Vapautunut energia valmistaa tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä. Mikroaaltouunilla voidaan:

- ***sulattaa***
- ***lämmittää uudelleen***
- ***valmistaa ruokaa***

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate



1. Magnetronin luomat mikroaallot heijastuvat uunin sisäpinnoista ja jakaantuvat tasaisesti ruoan kääntyessä uunilautasella. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.

2. Mikroaallot lävistävät ruoan noin 2,5 cm syvyyteen. Ruoka valmistuu kun lämpö hajaantuu ruoan sisällä.

3. Valmistusajat vaihtelevat riippuen käytettävästä astiasta ja seuraavista ruoan ominaisuuksista:
- määrä ja tiheys
- vesipitoisuus
- alkulämpötila (jäähdytetty tai huoneenlämpöinen)

☛ Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu uunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta:
- ruoka kypsyy tasaisesti ruoan keskustaan asti
- ruoan lämpötila on sama läpikotaisin

FI

Toimenpiteet ongelmatilanteissa

Uuteen laitteeseen tutustuminen vie aina hetken aikaa. Jos mikroaaltouunin käytössä on alla lueteltuja ongelmia, koeta annettuja ratkaisuja. Ratkaisut saattavat säästää aikaa ja niiden avulla voidaan välttää huoltokäyntejä.

- Seuraavat ilmiöt ovat normaaleja.
  - Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
  - Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
  - Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
  - Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.
- Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.
  - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut **käynnistä** (⏀) -näppäintä?
  - Onko luukku suljettu?
  - Oletko ylikuormittanut sähköpiirin, jonka seurauksena sulake on palanut tai automaattisulake on lauennut?
- Ruoka on ylikypsää tai raakaa.
  - Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyypin mukaan?
  - Oliko teho valittu oikein?
- Uunin sisällä kipinöi ja räsähtelee (näkyy valokaari).
  - Oletko käyttänyt metallikoristeltua astiaa?
  - Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
  - Onko alumiinifolio liian lähellä sisäseinämiä?
- Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.
  - Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on tavallista.
    - * Toimintaohje: Sijoita uuni kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
  - Jos uunin mikroprosessori aistii häiriöitä, näyttö saattaa nollautua.
    - * Toimintaohje: Irrota virtajohto seinästä ja kytke se uudestaan. Aseta kellonaika uudestaan.
- Esillä on “E-24”-ilmoitus
  - “E-24”-ilmoitus aktivoituu automaattisesti ennen mikroaaltouunin ylikuumenemista. Jos “E-24”-ilmoitus aktivoituu, käynnistä alustustila painamalla "pysäytä/peruuta" -näppäintä.

Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä Samsung-huoltoon.
Pidä seuraavat tiedot esillä:

- ***Malli- ja sarjanumerot, jotka normaalisti on painettu uunin taakse***
- ***Takuutiedot***
- ***Selkeä kuvaus ongelmasta***

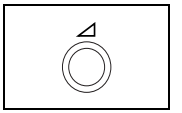
Ota sitten yhteyttä paikalliseen myyjään tai SAMSUNG-huoltoon.

Ruoanvalmistus/uudelleenlämmitys

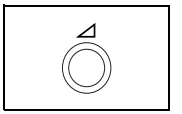
Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudestaan.

☛ Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.

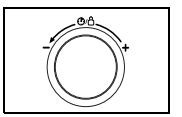
Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje uunin luukku. Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



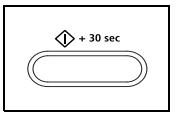
1. Paina **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:
⫽⫽ (mikroaaltouunitila)



2. Valitse haluttu teho painamalla **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä, kunnes näyttöön tulee sitä vastaava lähtöteho. Lisätietoja on alla olevassa tehotaulukossa.



3. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**.
Tulos: Paistoaika näkyy näytöllä.



4. Paina **käynnistä** (⏀) -näppäintä.
Tulos: Uunivalo syttyy, ja uunilautanen alkaa pyöriä. Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä
- uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu "0" neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

✉ Jos haluat tietää uunin senhetkisen tehon, paina **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä kerran. Jos haluat vaihtaa tehoa uunin käytön aikana, paina **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä vähintään kahdesti valitaksesi halutun tehon.

Pikakäynnistys:

✉ Jos haluat lämmittää ruokaa maksimiteholla (900 W) lyhyen aikaa, paina **käynnistys** (⏀) -näppäintä jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

Tehot ja aikavaihtelut

Tehon valinnalla voidaan muuttaa hajaantuvan energian määrää ja täten myös ruoan valmistukseen tai lämmitykseen tarvittavaa aikaa ruoan tyypin ja määrän mukaisesti. Voit valita kuudesta eri tehosta.

Teho	Prosenttiosuus	Lähtöteho
SUURI TEHO	100 %	900 W
YLEMPI KESKITEHO	67 %	600 W
KESKITEHO	50 %	450 W
ALEMPI KESKITEHO	33 %	300 W
SULATUS	20 %	180 W
PIENI TEHO	11 %	100 W

Valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annetut valmistusajat vastaavat tehotaulukossa olevia arvoja.

Jos valitset...	valmistusaikaa on...
Suuremman tehon	lisättävä
Pienemmän tehon	vähennettävä

Valmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää valmistuksen koska tahansa:

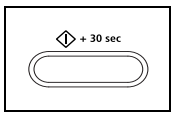
- ***tarkistaaksesi ruoan***
- ***kääntääksesi ruoan tai hämmentääksesi sitä***
- ***antaaksesi ruoan seistä***

Voit keskeyttää valmistuksen...	Toimi seuraavasti...
Väliaikaisesti	Avaa uunin luukku. Tulos: Valmistus keskeytyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina **käynnistys** (⏀) -näppäintä uudestaan.
Kokonaan	Paina **pysäytä** -näppäintä. Tulos: Valmistus keskeytyy. Jos haluat peruuttaa valmistusasetukset, paina **pysäytä** -näppäintä uudelleen.

Valmistusajan muuttaminen

Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla +30sec-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

- ***Tarkasta ruoan valmistuksen tila koska tahansa avaamalla uunin luukun.***
- ***Lisää jäljellä olevaa valmistusaikaa***



Voit lisätä ruoan valmistusaikaa painamalla **käynnistys** (⏀) -näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia varten.

- Esimerkki: Voit lisätä kolme minuuttia painamalla **käynnistys** (⏀) -näppäintä kuusi kertaa.

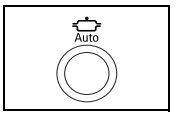
Automaattisen valmistustoiminnon käyttö

FI

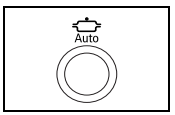
Viidessä automaattisessa valmistustoiminnossa (Auto) on esiohjelmoituja valmistusaikoja. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa. Voit säätää annoskokoa kääntämällä säädintä.

☛ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

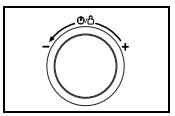
Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje uunin luukku.



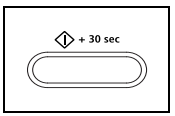
1. Paina **Automaattisen valmistustoiminnon** (Auto) näppäintä.



2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattisen valmistustoiminnon** (Auto) -näppäintä. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.



3. Valitse annoskoko kääntämällä **säädintä**.



4. Paina **käynnistä** (◇) -näppäintä.
Tulos: Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti.
- ◆ Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Seuraavassa taulukossa kuvataan Automaattisen valmistustoiminnon ohjelmat ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Ohjelmat 1 ja 2 käyttävät vain mikroaaltoenergiaa. Ohjelmat 3 ja 4 käyttävät vuorotellen mikroaaltosäteilyä ja grilliä. Ohjelma 5 käyttää vuorotellen mikroaaltosäteilyä ja kiertoilmaa.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suositukset
1.	**Tuoreet vihannekset**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä, kun valmistat 200-250 g, lisää 45 ml (3 ruokalusikallista) 300-450 g:lle ja lisää 60-75 ml (4 -5 ruokalusikallista) 500-750 g:lle. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana valmistettaessa suuria annoksia.
2.	**Kuoritut perunat**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min	Kuori, pese ja leikkaa perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikallista) vettä valmistaessasi 300-450 g, lisää 60 ml (4 ruokalusikallista) valmistaessasi 500-750 g.
3.	**Kalapaisti**	200-300 g (1 kpl) 400-500 g (2 kpl) 600-700 g (3 kpl)	3 min	Suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:een käyttämällä nopeaa esilämmitystä. Sivele koko kala öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain, pää pyrstöä vasten, korkealle metalliritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
4.	**Kananpalat**	200-300 g (1 kpl) 400-500 g (2 kpl) 600-700 g (3 kpl)	2 min	Suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:een käyttämällä nopeaa esilämmitystä. Sivele kananpalat öljyllä ja mausta ne pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta ne ympyrän muotoon korkealle ritilälle ihopuoli alaspäin. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
5.	**Naudanpaisti / lammaspaisti**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:een käyttämällä nopeaa esilämmitystä. Voitele naudanpaisti/lammaspaisti öljyllä ja mausteilla (vain pippurilla, suola tulee lisätä paistamisen jälkeen). Aseta se matalalle ritilälle rasvapuoli alaspäin. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Paistamisen jälkeen ja seisotuksen ajaksi liha tulee kääriä alumiinifolioon.

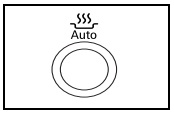
Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttäminen

FI

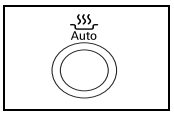
Neljässä automaattisessa valmistustoiminnossa (Auto) on esiohjelmoituja valmistusaikoja. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit säätää annoskokoa kääntämällä säädintä.

☛ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

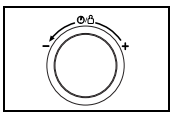
Avaa uunin luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje uunin luukku.



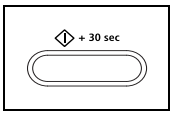
1. Paina **Automaattisen esilämmityksen** (Auto) näppäintä.



2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattisen esilämmityksen** (Auto) -näppäintä. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.



3. Valitse annoskoko kääntämällä **säädintä**.



4. Paina **käynnistä** (◇) -näppäintä.
Tulos: Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti.
◆ Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Seuraavassa taulukossa kuvataan automaattiset uudelleenlämmitys- ja valmistusohjelmat ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Ohjelmat 1 ja 2 käyttävät vain mikroaaltoenergiaa.
Ohjelmat 3 ja 4 käyttävät vuorotellen mikroaaltosäteilyä ja kiertoilmaa.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suositukset
1.	**Valmis annos** (jäähdytetty)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Laita ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
2.	**Keitto/ kastike** (jäähdytetty)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2 -3 min	Kaada syvään keraamiseen keittolautaseen ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Hämmennä keittoa heti, kun uuni antaa äänimerkin (uuni jatkaa toimintaa ja pysähtyy, kun avaat oven). Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.
3.	**Pakastettu pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:een käyttämällä nopeaa esilämmitystä. Aseta pakastettu pizza (-18 °C) matalalle ritilälle.
4.	**Pakastetut sämpylät**	100-150 g (2 kpl) 200-250 g (4 kpl) 300-350 g (6 kpl)	3 -5 min	Suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:een käyttämällä nopeaa esilämmitystä. Asettele pakastetut sämpylät (-18 °C) ympyrän muotoon matalalle ritilälle. Tämä ohjelma sopii pienille pakastetuille leivonnaisille kuten sämpylöille ja pikkupatongeille.

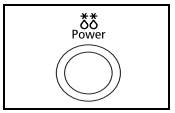
Tehosulatustoiminnon käyttäminen

FI

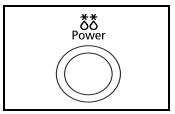
Automaattisen tehosulatustoiminnon ( ) avulla voidaan sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää, kakkuja ja hedelmiä. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

☛ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

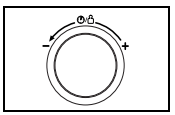
Avaa uunin luukku. Laita pakastettu ruoka keraamiseen astiaan uunilautasen keskelle. Sulje uunin luukku.



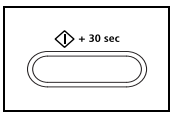
1. Paina **tehosulatus** ( ) -näppäintä.



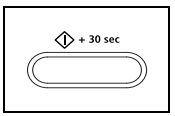
2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **tehosulatus** ( ) -näppäintä. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.



3. Valitse ruoan paino kääntämällä **säädintä**.



4. Paina **käynnistä** ( ) -näppäintä.
Tulos:
- Sulatus käynnistyy.
- Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.



5. Sulata ruoka loppuun painamalla **käynnistä** ( ) -näppäintä uudestaan.
Tulos: Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

☛ Voit sulattaa ruoan myös käsin. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin toiminto teholla 180 W. Lisätietoja on kohdassa “Sulatus”sivu 26.

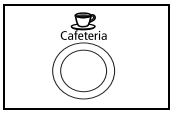
Seuraavassa taulukossa kuvataan tehosulatusohjelmat sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista.
Laita liha, siipikarja ja kala lasi- tai keramiikkalautaselle, asettele leipä ja kakku talouspaperille.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suositukset
1.	**Liha**	200-2000 g	20-90 min	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
2.	**Siipikarja**	200-2000 g	20-90 min	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.
3.	**Kala**	200-2000 g	20-80 min	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.
4.	**Leipä / Kakku**	125-1000 g	10-60 min	Laita leipä vaakasuoraan talouspaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, kuten myös sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.
5.	**Hedelmä**	100-600 g	5 -20 min	Levitä hedelmät tasaisesti litteälle lasiastialle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille.

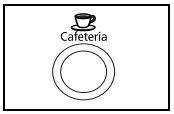
Kahvio-toiminnon käyttäminen

Kahvio-toimintoa ( ) käytettäessä valmistusaika asetetaan automaattisesti.

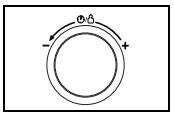
Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



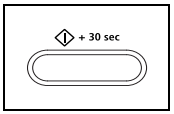
1. Paina **kahvila** ( ) -näppäintä.



2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **kahvila** ( ) -näppäintä. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.



3. Valitse ruoan paino kääntämällä **säädintä**.



4. Paina **käynnistä** ( ) -näppäintä.
Tulos: Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti.
- ◆ Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Kahvio-toiminnon asetukset

Alla olevassa taulukossa kuvataan juomien uudelleenlämmitykseen sekä pakastettujen kakkujen sulattamiseen ja lämmitykseen tarkoitettua automaattista ohjelmaa.
Se sisältää niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.
Ohjelma 1 käyttää vain mikroaaltoenergiaa. Ohjelma 2 käyttää vuorotellen mikroaaltosäteilyä ja kiertoilmaa.

Koodi	Ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suositukset
1.	**Juomat (Kahvi, maito, tee, vesi)** (huoneen-lämpöinen)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	1-2 min	Kaada neste keraamisiin kuppeihin ja kuumenna peittämättä. Aseta yksi kuppi keskelle, 2 kuppia vastakkain ja 3 tai 4 kuppia ympyrän muotoon. Anna kupin tai mukin seistä mikroaaltouunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).
2.	**Pakastettu kakku**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min	Suosittelemme uunin esilämmittämistä 250 °C:een käyttämällä nopeaa esilämmitystä. Aseta pakastettu kakku keskelle, aseta pakastetut kakun palat ympyrään matalalle ritilälle. Aseta ritilä uuniin uunilautasen keskelle. Kiertoilma lämmittää kakkua ja tekee siitä rapean. Tämä ohjelma soveltuu pyöreiden kakkujen ja kakunpalojen, mm. murokuorrutetun hedelmäkakun, hilekoristeisen kakun, unikonsiemenkakun ja muffinssien lämmitykseen. Sitä ei voida käyttää kermatäytteisten tai suklaakuorrutteisten kakkujen lämmitykseen.

Ruskistuslautasen (CE1071ATC) käyttäminen

FI

Tavallisesti voitaikinoiden ja pitsan kaltaiset ruoat jäävät kosteiksi alapuolelta kun ne valmistetaan mikroaaltouunissa, grilli- tai mikroaaltouunitilassa grilli- tai kiertoilmauunilla. Samsungin ruskistuslautasen avulla ruoasta saadaan rapeaa.

Ruskistuslautasta voidaan käyttää myös esim. pekonin, kananmunien ja makkaran valmistukseen.

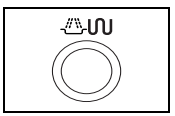
☛ Lämmitä ruskistuslautasta 3-5 minuuttia yhdistelmätilassa ennen sen käyttöä:
- Kiertoilma- (250°C) ja mikroaaltotoiminnon yhdistelmä (600 W:n tehotaso) tai
- Grillin ja mikroaaltojen yhdistelmä (600 W:n tehotaso)

1. Lämmitä ruskistuslautanen, kuten edellä neuvotaan.
- Käytä aina pannulappuja, sillä ruskistuslautanen on erittäin kuuma.

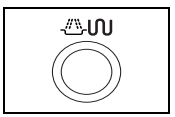
2. Sivele lautanen öljyllä valmistaessasi ruokaa, kuten pekonia ja munia, jotta ruoka ruskistuu.

3. Aseta ruoka ruskistuslautaselle.
- Älä aseta ruskistuslautaselle astioita, jotka eivät ole kuumuutta kestäviä (esim. muoviastioita).

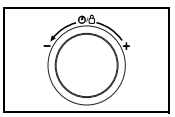
4. Aseta ruskistusastia uunilautaselle tai matalalle ritilälle mikroaaltouuniin.
- Älä koskaan aseta ruskistusastiaa mikroaaltouuniin ilman uunilautasta.



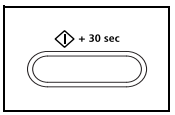
5. Paina **mikroaalto + grilli** ( ) -näppäintä.



6. Valitse tehotaso painamalla **mikroaalto + grilli** ( ) -näppäintä.

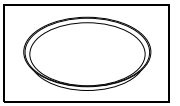


7. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**.



8. Paina **käynnistä** ( ) -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa.
- ◆ Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Ruskistuslautasen puhdistaminen



Paras tapa puhdistaa ruskistuslautanen on pestä se kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhtele ruskistuslautanen puhtaalla vedellä pesun jälkeen. Älä käytä kuurausharjaa tai karkeaa pesusientä, sillä ne vaurioittavat pintakerrosta.

☛ Ruskistuslautasen Teflonpinta saattaa vaurioitua jos lautasta käytetään väärin.
- Älä koskaan paloittele ruokaa lautasen päällä. Poista ruoka lautaselta ennen sen paloittelemista.
- Käännä ruoka muovisella tai puisella paistinlastalla.

Ruskistuslautasen asetukset (CE1071ATC)

Suosittelemme ruskistuslautasen esilämmittämistä ennen valmistusta. Esilämmitä ruskistuslautanen nopealla esilämmityksellä korkealla ritilällä 250 °C:n lämpötilassa.
Noudata taulukon aikoja ja ohjeita.

RUOKA	ANNOS	VALMISTUSTILA	VALMISTUSAIKA (MIN)	SUOSITUKSET
Pekoni	4-6 viipaletta (80 g)		4-5	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta viipaleet rinnakkain ruskistuslautaselle. Aseta ruskistuslautanen korkealle ritilälle.
Grillatut tomaatit	200 g		4-5	Esilämmitä ruskistuslautanen. Käytä pieniä tomaatteja (kirsikkatomaatteja) tai halkaise tomaatit. Järjestä ympyrään ruskistuslautaselle ja aseta korkealle ritilälle
Munakas	300 g		5-5½	Sekoita 3 munaa ja lisää 2 ruokalusikallista maitoa, yrttejä ja mausteita. Leikkaa yksi tomaatti kuutioiksi. Esilämmitä ruskistuslautanen, aseta tomaattipalat lautaselle, lisää munaseos ja 50 g juustoraastetta tasaisesti. Aseta lautanen korkealle telineelle.
Grillatut vihannekset	250 g		9-10	Esilämmitä ruskistuslautanen ja sivele 1 ruokalusikallisella öljyä. Aseta tuoreet viipaloidut vihannekset lautaselle: esim. paprikaviipaleita, sipulia ja sieniä. Aseta ruskistuslautanen korkealle telineelle.
Pakastetut pienoiskevätrullat	200 g		7-8	Esilämmitä ruskistuslautanen. Järjestä kevätrullat tasaisesti lautaselle. Aseta lautanen korkealle ritilälle.
Pakastettu pizza	300-400 g		12-14	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta pakastettu pitsa ruskistuslautaselle. Aseta ruskistuslautanen korkealle ritilälle.
Pakastepatongit lisukkeilla	250 g		9-10	Esilämmitä ruskistuslautanen. Asta kaksi pakastepatonkia lisukkeiden kanssa (esim. vihanneksia, kinkkua ja juustoa) lautaselle. Aseta ruskistuslautanen korkealle ritilälle.
Pakastekana nuggetit	250 g		7-8	Esilämmitä ruskistuslautanen. Sivele lautanen 1 ruokalusikallisella öljyä. Aseta kananuggetit ruskistuslautaselle. Aseta ruskistuslautanen korkealle ritilälle. Käännä 4 -5 minuutin kuluttua.

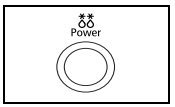
FI

Monivaiheinen valmistus

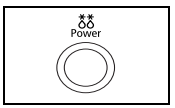
Mikroaaltouuni voidaan ohjelmoida valmistamaan ruokaa enintään kolmessa vaiheessa (kiertoilma-, mikroaaltouuni + kiertoilma- ja nopean esilämmityksen tiloja ei voi käyttää monivaiheisessa valmistuksessa). Esimerkki: Haluat tehosulattaa ruoan ja valmistaa sen muuttamatta uunin asetuksia jokaisen vaiheen jälkeen. Näin voit sulattaa ja valmistaa 1,8 kg:n kanan kolmessa vaiheessa:

- ***Sulatus***
- ***Mikrouunikypsennys 30 minuuttia***
- ***Grillaus 15 minuuttia***

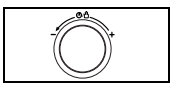
☛ Sulatuksen tulee olla ensimmäinen vaihe. Yhdistelmätoimintoa ja grillausta voi käyttää vain kerran seuraavien kahden vaiheen aikana. Mikroaaltotoimintoa sen sijaan voi käyttää kahdesti (kahdella eri teholla).



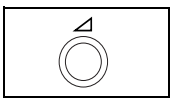
1. Paina **tehosulatus** (Power) -näppäintä.



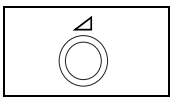
2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **tehosulatus** (Power) -näppäintä.



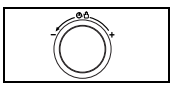
3. Aseta paino kääntämällä **säädintä** sopivaan arvoon (esimerkissä 1800 g).



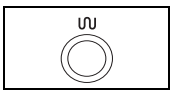
4. Paina **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä.



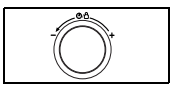
5. Aseta mikroaaltotoiminnon teho sopivalle tasolle painamalla **mikroaaltouuni** (⊿) -näppäintä (esimerkissä 450 W).



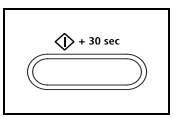
6. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**. (esimerkissä 30 min)



7. Paina **grilli** (⎍) -näppäintä.



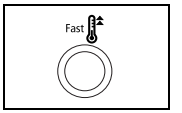
8. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**. (esimerkissä 15 min).



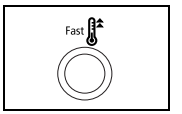
9. Paina **käynnistä** (⏀) -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa.
- Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Uunin nopea esilämmitys

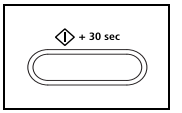
Valmistettaessa ruokaa kiertoilomatoiminnolla, on suositeltavaa että uuni lämmitetään oikeaan lämpötilaan ennen ruoan asettamista uuniin. Kun uuni saavuttaa oikean lämpötilan, lämpötila ylläpidetään noin 10 minuutin ajan, minkä jälkeen uuni sammuu automaattisesti. Tarkasta, että vastus on oikeassa asennossa haluttua ruoanvalmistusta varten.



1. Paina **nopea esilämmitys** (Fast) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:
250°C (lämpötila)



2. Aseta lämpötila painamalla **nopea esilämmitys** (Fast) -näppäintä vähintään kerran.



3. Paina **käynnistä** (⏀) -näppäintä.
Tulos: Uuni lämmitetään haluttuun lämpötilaan.
- Näyttöajat ovat 8 sekuntia valitulle valmistustilalle ja 2 sekuntia esiasetetulle lämpötilalle sarjassa.
  Esim.) Nopeassa esilämmitystilassa 200 °C:n lämpötilassa

(näytetään 8 sekuntia)

(näytetään 2 sekuntia)

- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, uuni antaa äänimerkin 6 kertaa ja lämpötila ylläpidetään 10 minuutin ajan.
- 10 minuutin kuluttua uuni antaa äänimerkin 4 kertaa ja toiminto pysähtyy.

✉ Jos uunin sisälämpötila on saavuttanut halutun lämpötilan, uuni antaa äänimerkin 6 kertaa ja haluttu lämpötila ylläpidetään 10 minuutin ajan.

✉ Jos haluat tietää uunin sisälämpötilan, paina **nopea esilämmitys** (Fast) -näppäintä.

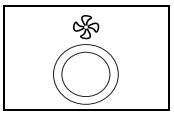
Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla

Kiertoilmatoiminnolla voidaan valmistaa ruokaa samalla tavalla kuin perinteisessä uunissa. Mikroaaltouunitilaa ei käytetä. Voit valita lämpötilaksi kahdeksasta esiasetuksesta välillä 40°C ja 250°C. Valmistusajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.

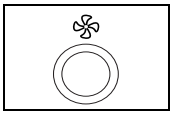
☛ Jos haluat käyttää uunin nopeaa esilämmitystä, katso sivu 16.

- Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa ritilää.

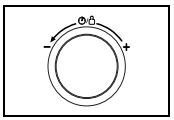
Tarkasta, että vastus on vaaka-asennossa ja että uunilautanen on paikoillaan. Avaa luukku ja aseta astia matalalle ritilälle uunilautasen päälle.



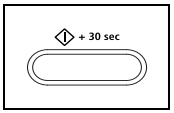
1. Paina **kiertoilma** ( ) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:
(kiertoilma-toiminto)
250°C (lämpötila)



2. Aseta lämpötila painamalla **kiertoilma** ( ) -näppäintä vähintään kerran.
(Lämpötila: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**.



4. Paina **käynnistä** ( ) -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa.

- Näyttöajat ovat 8 sekuntia esiasetetulle valmistusajalle ja 2 sekuntia esiasetetulle lämpötilalle sarjassa.
  Esim.) 30 minuutin valmistus 200 °C:n lämpötilassa

(näytetään 8 sekuntia)

(näytetään 2 sekuntia)

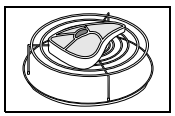
- Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

✉ Jos haluat tietää uunin sisälämpötilan, paina **nopea esilämmitys** ( ) -näppäintä.

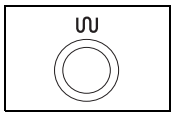
Grillaus

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja.

- ***Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.***
- ***Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.***

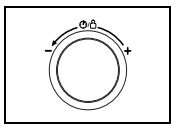


1. Avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle.



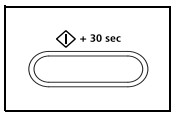
2. Paina **grilli** ( ) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:
(grilli-toiminto)

- Grillin lämpötilaa ei voi säätää.



3. Valitse grillausaika kääntämällä **säädintä**.

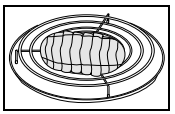
- Grillausajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.



4. Paina **käynnistä** ( ) -näppäintä.
Tulos: Grillaus alkaa.

- Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Varusteiden valinta



Perinteisessä kiertoilmatoiminnossa tarvitaan keittoastioita. Käytä vain sellaisia keittoastioita, joita käyttäisit tavallisessa uunissa.
Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvat astiat eivät sovellu kiertoilmatoimintoa varten. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja jne.
Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (mikroaaltouunitilaa ja grilli- tai kiertoilmatoimintoa), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Metalliset keittoastiat ja keittiövälineet voivat vaurioittaa uunia.

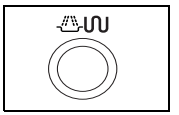
☛ Saat lisätietoja sopivista keittoastioista ja keittiövälineistä Valmistusastiaoppaan sivulta sivu 21 .

Mikroaalto-toiminnon ja grillin yhteiskäyttö

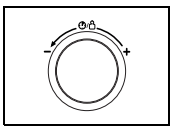
Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

☛ Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellinen vaihtoehto, sillä niitä käytettäessä mikroaallot voivat läpäistä ruoan tasaisesti.
Käytä AINA pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

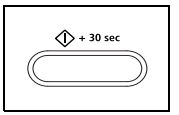
Avaa uunin luukku. Aseta ruoka ritilälle, joka sopii parhaiten valmistettavan ruoan tyypille. Aseta ritilä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.



1. Paina **mikroaaltouuni + grilli** ( ) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:
(mikroaaltouuni + grilli - yhdistelmätoiminto)
300 W (lähtöteho)
- Grillin lämpötilaa ei voi säätää.



2. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**.
- Valmistusajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.



3. Paina **käynnistä** (◇) -näppäintä.
Tulos:
- ◆ Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa.
- ◆ Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

Mikroaaltojen ja kiertoilman yhteiskäyttö

Yhdistelmävalmistuksessa käytetään sekä mikroaaltoenergiaa että kiertoilmalämmitystä. Esilämmitystä ei tarvita, koska mikroaaltoenergia vaikuttaa välittömästi.
Yhdistelmätilassa voidaan valmistaa monia ruokia, erityisesti:

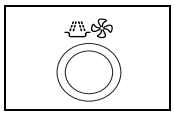
- ***Paistettua lihaa ja siipikarjaa***
- ***Piirakoita ja kakkuja***
- ***Muna- ja juustoruokia***

☛ Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellinen vaihtoehto, sillä niitä käytettäessä mikroaallot voivat läpäistä ruoan tasaisesti.

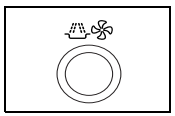
Käytä AINA pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.

Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa ritilää.

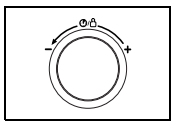
Avaa uunin luukku. Aseta ruoka uunilautaselle tai matalalle ritilälle, joka puolestaan asetetaan uunilautaselle. Sulje uunin luukku. Vastuksen tulee olla vaaka-asennossa.



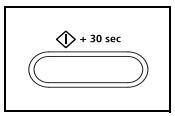
1. Paina **mikroaaltouuni + kiertoilma** ( ) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:
(mikroaaltouuni + kiertoilma - yhdistelmätoiminto)
450 W (lähtöteho: Vaihtuu seuraavaan lämpötilaan 2 sekunnissa)
250°C (lämpötila)



2. Valitse tehotaso painamalla **mikroaaltouuni + kiertoilma** ( ) -näppäintä.
(Lämpötila: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Valitse valmistusaika kääntämällä **säädintä**.
- Valmistusajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.



4. Paina **käynnistä** ( ) -näppäintä.
Tulos:
- Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa.
- Uuni lämmitetään haluttuun lämpötilaan ja sitten mikroaaltotoiminto jatkuu, kunnes valmistusaika päättyy.
- Näyttöajat ovat 8 sekuntia esiasetetulle valmistusajalle ja 2 sekuntia esiasetetulle lämpötilalle sarjassa.
  Esim.) 30 minuutin valmistus 200 °C:n lämpötilassa

(näytetään 8 sekuntia)

(näytetään 2 sekuntia)

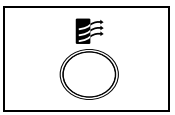
- Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu “0” neljä kertaa. Uuni antaa äänimerkin tämän jälkeen kerran minuutissa.

✉ Jos haluat tietää uunin sisälämpötilan, paina **nopea esilämmitys** ( ) -näppäintä.

FI

Hajunpoistotoiminnon käyttäminen (CE1071C)

Käytä tätä toimintoa, kun olet valmistanut voimakkaasti tuoksuvaa ruokaa tai jos uunissa on paljon savua.
Puhdista ensin uunin sisäpuoli.

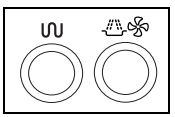


Kun uuni on puhdas, paina **hajunpoistonäppäintä**. Uuni antaa neljä äänimerkkiä.

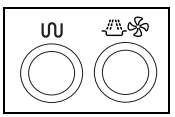
- Hajunpoistoajaksi on määritetty 5 minuuttia.
- Voit säätää myös **hajunpoiston** aikaa painamalla +30sec-näppäintä.
- Hajunpoistoajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.

Mikroaaltouunin turvalukitus

Mikroaaltouunissa on erityinen lapsilukko-ohjelma, jolla uuni voidaan lukita siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.
Uuni voidaan lukita milloin tahansa.



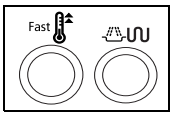
1. Paina **grilli** ( ) - ja **mikroaaltouuni + kiertoilma** ( ) -näppäintä samanaikaisesti (noin kolme sekuntia).
   Tulos:
   - Uuni on lukkiutunut.
   - Näyttöön tulee seuraava viesti "**L**".



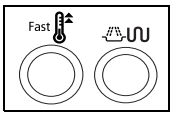
2. Paina **grilli** ( ) - ja **mikroaaltouuni + kiertoilma** ( ) -näppäintä uudelleen samanaikaisesti (noin kolme sekuntia).
   Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

Äänimerkin mykistäminen

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.



1. Paina **nopea esilämmitys** ( ) - ja **mikroaaltouuni + grilli** ( ) -näppäintä samanaikaisesti (noin yhden sekunnin).
   Tulos: Uuni ei ilmoita toiminnon loppumisesta äänimerkillä.



2. Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla samanaikaisesti **nopea esilämmitys** ( ) - ja **mikroaaltouuni + grilli** ( ) -näppäimiä (noin sekunnin ajan).
   Tulos: Uuni toimii tavalliseen tapaan.

Valmistusastiaopas

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä.
Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen.
Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Huomautukset
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä pidempään kuin kahdeksan minuutin ajan.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Polystyreenikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai paperi	✗	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuni- ja pöytäkäyttöön tarkoitetut astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastuspussin kierresulkijat	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastuspussit	✓✗	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Käyttöä suositellaan
✓✗: Noudata varovaisuutta
✗ : Vaarallinen

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.
Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

VALMISTUS

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:
Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, esimerkiksi voin tai suklaan sulatukseen (katso lähemmin neuvoja, tekniikoita ja vihjeitä sisältävää osaa)

Peittäminen valmistuksen aikana
Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat
Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Parsakaali	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Herneet	300 g	600 W	7-8	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	7-8	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä isoa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannella peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä.
Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250 g	900 W	16-17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250 g	900 W	17-18	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2 -3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen.
Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (900 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250 g	6-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalusikallista) vettä.
Porkkanat	250 g	4½-5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250 g	4-4½	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250 g	3½-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	4-4½	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	5-5½	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250 g	4½-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250 g	5½-6	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

FI

UUDELLEENLÄMMITYS

Ruoan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.
Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.
Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 - +20C sekä jäähdytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 - +7C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 900 W, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai jopa 300 W.
Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä ne ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).
On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.
Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.
Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.
Suositeltu seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.
Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITYS

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

VAUVANRUOAN UUDELLEENLÄMMITYS

VAUVANRUOKA:
Kaada syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30-40°C.
VAUVANMAITO:
Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila on noin 37°C

HUOMAA:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua.
Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 s	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljanjyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min -1 minuutti ja 10 s	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Kaada kuppeihin ja kuumenna peittämättä. 1 kuppi keskelle, 2 kuppia vastakkain, 3 kuppia ympyrään. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.
Keitto (jäähdytetty)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	3½-4½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	4-5	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

FI

SULATUS

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Jäähdytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä.
Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.
Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

Vihje: Litteä ruoka sulaa helpommin kuin paksu ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin isompien. Pidä tämä vihje mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - -20 C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Laita liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Sianlihapihvit	250 g	7-8		
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500 g (2 kpl)	14-15	15-60	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	1200 g	32-34		
Kala				
Kalafileet	200 g	6-7	10-25	Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kala	400 g	11-13		
Hedelmät				
Marjat	300 g	6-7	5-10	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1-1½ 2½-3	5-20	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä talouspaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Paahtoleipä/ voileipä	250 g	4-4½		
Saksalainen leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	7-9		

FI

GRILLI

Grillin vastukset sijaitsevat uunin sisäkatossa. Ne toimivat kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Grillin esilämmittäminen 2 -3 minuuttia tai nopean esilämmityksen käyttäminen saa ruoan ruskistumaan nopeammin.

Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:
Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat ruoat:
kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleivät.

Tärkeä huomautus:
Muista, että aina käytettäessä vain grillaustilaa ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella.

Mikroaalto + grilli

Tämä valmistustila yhdistää grillistä tulevan säteilylämmön mikroaaltotoiminnon nopeuteen. Toiminto toimii vain kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti.
Se käyttää vuorotellen mikroaaltoja ja grilliä.

Valmistusastiat mikroaalto + grilli -yhdistelmätoimintoa varten
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Mikroaalto + grilli -toiminnalla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös paksujen annosten, joiden yläosa vaatii ruskistusta (esim. kananpalat, käännettävä valmistuksen puolessavälissä), valmistukseen. Katso lisätietoja grillaustaulukosta.

Tärkeä huomautus:
Aina käytettäessä yhdistelmätilaa (mikroaalto + grilli) ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Katso seuraavan taulukon ohjeet.
Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet pitää ruskistaa.

Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä uuni nopealla esilämmityksellä 250 °C:n lämpötilaan.
Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruokalaji	Annoskoko	Tila	1. Seisonta-aika (minuuttia)	2. Seisonta-aika (minuuttia)	Suositus
Paahtoleivän viipaleet	4 kpl (kukin 25 g)		2-3	1-2	Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin korkealle ritilälle.
Grillatut kirsikkatomaatit	400 g		5-6	-	Aseta pienet tomaatit ympyrään matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan.
Tomaatti-juusto-paahtoleipä	4 kpl (300 g)		4½-5½	-	Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä tomaattiviipaleiden ja juuston kanssa korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan.
Gratinoinut perunat/ vihannekset (jäähdytetty)	400 g		13-15	-	Aseta tuore gratiini pieneen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Uuniomenat	2 omenaa (noin 400 g)		9-10	-	Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan matalalle ritilälle.

FI

Ruokalaji	Annoskoko	Tila	1. Seisonta-aika (minuuttia)	2. Seisonta-aika (minuuttia)	Suositus
Kananpalat	500 g (2 kpl)		11-12	9-10	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Naudanpihvit (keskiteho)	400 g (2 kpl)		10-14	8-12	Sivele pihvit öljyllä. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Kalapaisti	400-500 g		6-9	9-10	Sivele koko kala öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain (pää pyrstöä vasten) korkealle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.

KIERTOILMA

Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu tavallisen kiertoilmauunin tapainen valmistusmenetelmä.
Vastus ja tuuletin sijaitsevat takaseinällä, jotta kuuma ilma voi kiertää.

Kiertoilmakäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:
Kiertoilmatoiminnossa voidaan käyttää tavallisia uuninkestäviä valmistusastioita, joita käytetään perinteisessä kiertoilmauunissa.

Kiertoilmatoiminnossa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Kaikki keksit, yksittäiset teeleivät, sämpylät, kakut, hedelmäkakut, leivonnaiset ja kohokkaat on valmistettava tällä menetelmällä.

MIKROAALLOT + KIERTOILMA

Tämä tila yhdistää mikroaaltoenergian kuumaan ilmaan ja siten lyhentää valmistusaikaa ja antaa ruoalle ruskean ja rapean pinnan. Se käyttää vuorotellen mikroaaltoja ja kiertoilmaa.
Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu valmistusmenetelmä, jossa uunin takaseinässä oleva tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa.

Valmistusastiat mikroaalto + kiertoilma -yhdistelmätoimintoa varten:
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Astioiden on oltava uuninkestäviä (esim. lasi, saviastiat tai posliini ilman metallikoristelua), kuten kuvataan mikroaalto + grilli -toiminnon yhteydessä.

Mikroaallot + kiertoilma -toiminnossa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Kaikenlainen liha ja siipikarja, pataruoat, gratiinit, sokerikakut, kevyet hedelmäkakut, piirakat, uunivihannekset, teeleivät ja leivät.

Kiertoilmaopas tuoreelle ja pakastetulle ruoalle

Esilämmitä kiertoilma nopealla esilämmityksellä 250 °C:n lämpötilaan.
Käytä kiertoilmatoiminnossa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruokalaji	Annoskoko	Tila	1. Seisonta-aika (minuuttia)	2. Seisonta-aika (minuuttia)	Suositus
PIZZA Pakastettu pizza (valmiiksi paistettu)	300-400 g	220°C	13-15	-	Aseta pizza matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan paiston jälkeen.
PASTA Pakastettu lasagne	400 g	220 °C	24-26	-	Aseta sopivan kokoiseen pyrex-lasiastiaan tai jätä alkuperäiseen pakkaukseen (varmista, että tämä sopii mikroaaltouuniin ja uunikuumuteen). Aseta pakastettu lasagne matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
LIHA Naudanpaisti/ lammaspaisti (keskiteho)	1200-1300 g	180 °C	20-22	15-17	Sivele paisti öljyllä ja mausta pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle ritilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri alumiinifolioon valmistuksen jälkeen ja seisota 10-15 minuuttia.
Paahdettu kana	1000-1100 g	220 °C ⎍	20-22 -	18-20 4-5	Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana ensimmäinen rintapuoli alaspäin, toinen rintapuoli ylöspäin matalalle telineelle. Seisota 5 minuuttia.

Ruokalaji	Annoskoko	Tila	1. Seisonta-aika (minuuttia)	2. Seisonta-aika (minuuttia)	Suositus
LEIPÄ Tuoreet sämpylät (tuore taikina)	4 kpl (200 g)	200°C	12-14	-	Aseta sämpylät ympyrään matalalle ritilälle. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista! Anna seistä 2-3 minuutin ajan.
KAKKU Omenakakku (tuore taikina)	500 g	200°C	35-40	-	Kaada tuore taikina pieneen pyöreään mustaan metalliseen paistoastiaan (Ø 18 cm). Lisää päälle omenaviipaleet. Aseta kakku matalalle ritilälle. Anna seistä 5-10 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Pienoismuffinsit (tuore taikina)	12 x 30 g (350-400 g)	220°C	15-20	-	Täytä paperivuoat tasaisesti tuoreella taikinalla. Aseta vuoat matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Keksit (tuore taikina)	100-150 g	200°C	10-12	-	Esilämmitä uuni, jossa on pyöreä metallinen paistovuoka. Aseta keksit vuokaan. Aseta vuoka matalalle ritilälle.

Valmistusopas (jatkoa)

VINKKEJÄ

VOIN SULATUS
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. peitä muovikuvulla ja Lämmitä 900 W teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

SUKLAAN SULATUS
Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 450 W teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa.
Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATUS
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

LIIVATTEEN SULATUS
Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä.
Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon.
Lämmitä 300 W teholla 1 minuutin ajan.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTUKSEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN VALMISTUS (KAKKUJA VARTEN)
Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa.
Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W teholla 3½-4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

HILLON VALMISTUS
Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 900 W teholla 10-12 minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin. Paina kantta 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä sopivan kokoista, kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä 900 W teholla 6½-7½ minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

MANTELIPALASTEN RUSKISTUS
Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti.
Hämmennä muutaman kerran ruskistuksen (600 W teholla 3½-4½ minuutin ajan) aikana.
Anna manteleiden seistä uunissa 2-3 minuutin ajan. Käytä pannulappuja, kun otat uunista!

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse kertymään:

- ***sisä- ja ulkopinnat***
- ***luukku ja luukun tiivisteet***
- ***uunilautanen ja pyöritysalusta.***

☛ Varmista **AINA**, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.

☛ Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua. Tämä saattaa heikentää laitteen tehoa ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.

1. Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.

2. Poista sisäpinnoissa tai pyöritysalustalla olevat läiskät tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.

3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautaselle ja käytä mikroaaltouunia maksimiteholla kymmenen minuutin ajan.

4. Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.

✉ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Noudata erityistä huolellisuutta luukun tiivisteitä puhdistettaessa, jotta vieraat aineet eivät pääse:
- kerry uuniin
- estä oven sulkeutumista kunnolla.

✉ Puhdista mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuoksella ja anna mikroaaltouunin jäähtyä ennen sen puhdistamista vammojen välttämiseksi.

✉ Liesien, keittolevyjen ja uunien ohjeissa mainitaan, että höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen

Mikroaaltouunin säilytyksessä ja korjauksessa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.
Uunia ei tule käyttää, jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet:

- ***rikkoutunut sarana***
- ***huonot tiivisteet***
- ***lommoutunut tai vääntynyt uunin ulkokuori.***

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

☛ **ÄLÄ KOSKAAN** poista uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikkoutunut ja tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta, toimi seuraavasti:

- Irrota laite pistorasiasta.
- Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun merkkihuoltoon.

✉ Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen kuiva ja pölytön paikka.

- **Syy:** Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset yksityiskohdat ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz AC
Tehonkulutus	
Maksimiteho	2050 W
Mikroaalto	1400 W
Grilli (vastus)	1250 W
Kiertoilma (vastus)	Maks. 2050 W
Lähtöteho	100 W / 900 W -6 tasoa (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Mitat (L x S x K)	
Ulkomitat	517 x 485 x 310 mm
Sisämitat	352 x 348 x 235 mm
Tilavuus	28 litraa
Paino	
Netto	n. 18,5 kg

Finland

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

SAMSUNG ELECTRONICS

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 dites 'SAMSUNG' (€ 0.15/Min) 0 825 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch